

KÜCHENPROFI

Anwendung und Rezepte

KÜCHENPROFI Raviolibrett



Herzlichen Glückwunsch zum Kauf des KÜCHENPROFI Raviolibretts!

Anwendung:

- Rollen Sie einen Nudelteig zu dünnen Platten aus, etwas größer als das Raviolibrett. Bestäuben Sie eine Seite der ersten Teigplatte mit reichlich Mehl und legen Sie die bemehlte Seite nach unten auf das Raviolibrett. Drücken die Teigplatte in die Vertiefungen, in die Sie dann die Füllung geben. Bepinseln Sie alle Kanten mit etwas verquirltem Eigelb.
- Legen Sie anschließend eine zweite Teigplatte darüber und rollen mit leichtem Druck mit der mitgelieferten Teigrolle darüber, um die Ravioli zu verschließen und gleichzeitig zu schneiden.
- Nehmen Sie die einzelnen Ravioli nun vorsichtig aus der Form, ggf. mit Hilfe einer kleinen Gabel. Nach Rezeptangaben garen.

Reinigung:

- Bitte reinigen Sie das Raviolibrett nach dem Gebrauch in warmem Wasser mit einem milden Spülmittel.
- Die Teigrolle bitte nur mit einem leicht angefeuchteten Tuch abwischen und vollständig trocknen lassen.
- Das Raviolibrett sowie die Teigrolle bitte nicht in der Spülmaschine reinigen.

Grundrezept Nudelteig

Zutaten für 4 Portionen:

- 125 g Hartweizengrieß
- 125 g Weizenmehl, Typ 405
- 2 Eier
- 1 Eigelb
- ⅓ TL Salz

Den Grieß auf eine Arbeitsplatte geben, das Mehl dazu sieben. In die Mitte eine Mulde drücken, in diese die Eier und das Eigelb geben. Von der Mitte her die Eier mit einer Gabel verquirlen. Immer mehr Mehl-Grieß-Gemisch vom Rand einarbeiten, bis ein dickflüssiger Teig entsteht. Mit den Händen das Mehl-Grieß-Gemisch über den Teig verteilen und sorgfältig unterkneten. Zu einem glatten, festen Teig kneten. Diesen dann zu einer Kugel formen und in Frischhaltefolie eingewickelt ca. 1 Stunde ruhen lassen.

Ravioli mit Hackfleisch-Käse-Füllung

Nudelteig nach Grundrezept

2 Zwiebeln

400 g Schafskäse

500 g Hackfleisch / sehr fein durchgedreht

Petersilie zum Garnieren

Olivenöl

Frisch gemahlener Pfeffer, Grob geraspelter Parmesan

Die Zwiebeln fein würfeln und in heißem Olivenöl glasig andünsten. Das Hackfleisch dazugeben und mit anbraten. Kräftig würzen. Den Schafskäse zerbröckeln und mit dem Hackfleisch in einer Schüssel vermischen. Aus dem Fond in der Bratpfanne eine Tomatensauce zubereiten. Den dünn ausgerollten und einseitig bemehlten Nudelteig auf das Raviolibrett legen, Vertiefungen eindrücken und füllen. Die Ravioli sorgfältig verschließen. In kochendem Salzwasser ca. 5 – 8 Minuten kochen. Sobald sie an die Oberfläche aufsteigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Mit der Tomatensauce auf vorgewärmten Tellern anrichten. Frisch gemahlener Pfeffer und Parmesanraspel darüber geben und sofort servieren.

Ravioli mit Salbei

Nudelteig nach Grundrezept

300 g junger Spinat (frisch oder tiefgefroren)

200 g Ricotta

100 g frisch geriebenen Parmesan

2 Eigelbe

½ TL Salz

Pfeffer

frisch geriebene Muskatnuss

1 Knoblauchzehe

15 Salbeiblätter

100 g Butter

Den tiefgefrorenen Spinat vollständig auftauen lassen und gut ausdrücken. Den frischen Spinat verlesen, putzen und in leicht gesalzenem, kochendem Wasser 1 bis 2 Minuten blanchieren. In Eiswasser abschrecken, abtropfen lassen und in einem Tuch gut ausdrücken. Anschließend den Spinat grob hacken. In einer großen Schüssel alle Zutaten zu einer glatten Masse verrühren. Den dünn ausgerollten und einseitig bemehlten Nudelteig auf das Raviolibrett legen, Vertiefungen eindrücken und füllen. Die Ravioli sorgfältig verschließen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Sobald sie an die Oberfläche aufsteigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Eine Pfanne mit der Knoblauchzehe einreiben. Die Butter in der Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und die Salbeiblätter dazugeben. Die Ravioli in der Pfanne schwenken. Die Ravioli auf tiefe vorgewärmte Teller verteilen, einige Salbeiblättern und zerlassene Butter darüber geben. Mit frisch geriebenem Parmesan bestreuen und sofort servieren.

Ravioli mit Lachsfüllung

Nudelteig nach Grundrezept

500 g Lachsfilet, in Stücke geschnitten

4 EL Frischkäse

6 EL Mascarpone

2 TL Dill

1 unbehandelte Zitrone

1 TL Butter

1 Schalotte

250 ml Sahne

150 ml trockener Weißwein

Pfeffer, Salz, Zucker, Parmesan

Lachs, Frischkäse und Mascarpone in einem hohen Rührbecher mit dem Pürierstab fein zerkleinern. Dill, den Saft einer halben Zitrone und die abgeriebene Zitronenschale dazugeben und sorgfältig vermischen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Den dünn ausgerollten und einseitig bemehlten Nudelteig auf das Raviolibrett legen, Vertiefungen eindrücken und füllen. Die Ravioli sorgfältig verschließen. In kochendem Salzwasser ca. 5 Minuten kochen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen.

Für die Sauce die kleingeschnittene Schalotte in Butter glasig andünsten. Mit Wein und Sahne ablöschen und etwas einkochen lassen. Mit frisch gemahlenem Pfeffer, etwas Salz und Zitronensaft abschmecken. Bei Bedarf etwas Zucker dazugeben.

Die Ravioli auf tiefe vorgewärmte Teller legen, die Sauce darüber geben und mit frisch gehobeltem Parmesan bestreuen. Nach Belieben mit einem Dillzweig garnieren und sofort servieren.

Ravioli mit Kirschkompott

50 g Hartweizengrieß, 100 g Weizenmehl, Typ 405, 1 Ei, 1 Eigelb, 1 Prise Zimt, 1 Prise Salz, 200 g Ricotta, 50 g Amarettini, 1 unbehandelte Zitrone, 1 Glas Schattenmorellen, 1 Zimtstange, 1 Nelke, 10 g Speisestärke

Wie im Grundrezept beschrieben aus dem Hartweizengrieß, dem Weizenmehl, Ei und Eigelb, Zimt und Salz einen Nudelteig zubereiten. Ca. 1 Stunde in Frischhaltefolie eingewickelt ruhen lassen. **Für die Füllung** die Amarettini in einen Gefrierbeutel geben und mit einer Teigrolle fein zerbröseln. Die Amarettinibrösel mit dem Ricotta, dem Saft einer halben Zitrone und der abgeriebenen Zitronenschale zu einer glatten Masse vermischen.

Für das Kirschkompott die Kirschen abgießen und den Saft dabei auffangen. Die Speisestärke mit etwas Saft verrühren. Den restlichen Kirschsaff mit der Zimtstange und der Nelke aufkochen. Die verrührte Speisestärke dazugeben und nochmals kurz aufkochen lassen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Zimtstange und die Nelke herausnehmen und die Kirschen hinzufügen. Bei kleiner Hitze warmhalten.

Den dünn ausgerollten und einseitig bemehlten Nudelteig auf das Raviolibrett legen, Vertiefungen eindrücken und füllen. Die Ravioli sorgfältig verschließen. In nur leicht gesalzenem, kochendem Wasser ca. 5 Minuten kochen. Sobald sie an die Oberfläche aufsteigen, mit einem Schaumlöffel herausnehmen und gut abtropfen lassen. Die Ravioli auf tiefe Teller legen und mit dem Kirschkompott servieren.

Tipp: Je nach Saison können Sie das Kompott auch aus frischen Kirschen zubereiten oder die Kirschen durch anderes Obst z.B. Äpfel, Birnen oder Zwetschgen ersetzen.

KÜCHENPROFI

Instructions for use and recipes

KÜCHENPROFI Ravioli mould tray



Congratulations on your purchase of this KÜCHENPROFI ravioli mould tray!

Instructions for use:

- Roll the pasta dough to form thin sheets, slightly larger than the ravioli tray. Sprinkle one side of the first sheet of dough generously with flour and place the floured side face down on the ravioli mould tray. Press the dough into the recesses and then spoon in the filling. Brush all edges with whisked egg yolk.
- Then place a second sheet of dough on top and roll over the top with the included rolling pin to seal and simultaneously cut apart the ravioli.
- Now carefully remove the single ravioli from the form, using a fork if necessary. Proceed according to recipe.

Cleaning:

- After use, clean the ravioli board in warm water with mild dishwashing detergent.
- Use a slightly moist cloth only to wipe off the rolling pin, then let dry completely.
- Do not wash the ravioli board and rolling pin in the dishwasher.

Basic recipe for pasta dough

Ingredients for 4 servings:

125 g semolina

125 g wheat flour, type 405

2 eggs

1 egg yolk

½ tsp salt

Put the semolina on a worktop and sift the flour on top. Make a well in the center, then add the eggs and egg yolk. Starting from the middle, whisk the eggs with a fork. Continue working in the semolina/flour mixture from the edge until a thick dough forms. Sprinkle the remaining semolina/flour mixture over the dough and knead carefully by hand. Knead until you have a smooth, firm dough. Form the dough into a ball, wrap in plastic wrap and let rest about 1 hour.

Ravioli with minced meat and cheese filling

Pasta dough according to basic recipe

2 onions

400 g feta cheese

500 g minced meat, ground very finely

Parsley for garnish

Olive oil

Freshly ground pepper, coarsely grated Parmesan cheese

Chop onions finely and sauté in hot olive oil until clear. Add meat and brown. Season generously. Crumble the feta cheese and combine with minced meat in a bowl. Use the meat juices in the pan to prepare a tomato sauce. Place the thinly rolled out and floured pasta dough on the ravioli mould tray, press into the recesses and add the filling. Carefully seal the ravioli. Cook in salted boiling water about 5 - 8 minutes. As soon as the ravioli rise to the surface, remove with a skimmer and drain well. Serve with the tomato sauce on warmed plates. Garnish with freshly ground pepper and grated Parmesan cheese and serve immediately.

Ravioli with sage

Pasta dough according to basic recipe

300 g young spinach (fresh or frozen)

200 g ricotta cheese

100 g freshly grated Parmesan cheese

2 egg yolks

½ tsp salt

Pepper

Freshly grated nutmeg

1 clove garlic

15 sage leaves

100 g butter

Completely thaw frozen spinach and squeeze out excess water. Clean and wash fresh spinach and blanch in lightly salted boiling water 1 to 2 minutes. Rinse with ice water, drain and wrap in a cloth to squeeze out excess water. Then chop the spinach coarsely. Mix all ingredients in a bowl to form a smooth mixture. Place the thinly rolled out and floured pasta dough on the ravioli mould tray, press into the recesses and add the filling. Carefully seal the ravioli. Cook in salted boiling water about 5 minutes. As soon as the ravioli rise to the surface, remove with a skimmer and drain well. Rub a skillet with the garlic clove. Melt the butter in the skillet over medium heat and add the sage leaves. Toss the ravioli in the pan. Spread the ravioli on warmed soup plates and garnish with a few sage leaves and melted butter. Sprinkle with freshly grated Parmesan cheese and serve immediately.

Ravioli with salmon filling

500 g salmon fillets, cut into chunks

4 tbsp cream cheese

6 tbsp mascarpone

2 tsp dill

1 organic lemon

1 tsp butter

1 shallot

250 ml cream

150 ml dry white wine

Pepper, salt, sugar, Parmesan cheese

Finely purée salmon, cream cheese and mascarpone in a high mixing container. Add dill, juice of half a lemon and the grated lemon zest and combine. Season with salt and pepper. Place the thinly rolled out and floured pasta dough on the ravioli mould tray, press into the recesses and add the filling. Carefully seal the ravioli. Cook in salted boiling water about 5 minutes. Remove with a skimmer and drain well.

For the sauce, sauté the chopped shallot in butter until clear. Add wine and cream and thicken slightly. Season with freshly ground pepper, a little salt and lemon juice. Add some sugar if desired.

Place the ravioli on warmed soup plates, add the sauce and sprinkle with freshly grated Parmesan cheese. Garnish with a dill sprig and serve immediately.

Ravioli with stewed cherries

50 g semolina, 100 g wheat flour, type 405, 1 egg, 1 egg yolk, 1 pinch ground cinnamon, 1 pinch salt, 200 g ricotta, 50 g amarettini, 1 organic lemon, 1 jar morello cherries, 1 stick cinnamon, 1 clove, 10 g cornstarch

From the semolina, flour, egg and egg yolk, cinnamon and salt, prepare the pasta dough according to the basic recipe. Wrap in plastic wrap and let rest about 1 hour. **For the filling**, put the amarettini in a freezer bag and crumble finely with a rolling pin. Combine the amarettini crumbs with the ricotta, the juice of half a lemon and the grated lemon zest to form a smooth mixture.

For the stewed cherries drain the cherries and save the liquid. Mix the cornstarch with some of the juice. Bring the remaining cherry juice to a boil with the cinnamon stick and clove. Add the cornstarch mixture and briefly bring to a boil again until it reaches the desired consistency. Remove the cinnamon stick and clove and add the cherries. Keep warm over low heat.

Place the thinly rolled out and floured pasta dough on the ravioli tray, press into the recesses and add the filling. Carefully seal the ravioli. Cook in lightly salted boiling water about 5 minutes. As soon as the ravioli rise to the surface, remove with a skimmer and drain well. Put the ravioli on soup plates and serve with the stewed cherries.

Tip: Depending on the season, you can use fresh cherries or replace the cherries with other stewed fruit, such as apples, pears or plums.



KÜCHENPROFI GmbH
Hörscheider Weg 29 · 42699 Solingen · Germany
Tel.: +49 (0) 212/6582-0 · Fax: +49 (0) 212/6582-10
www.kuechenprofi.de